

# CUATRO RAYAS

## CUARENTA VENDIMIAS

### ELABORACIÓN

100% Verdejo. Viñas en vaso de más de 40 años. Fermentación en depósito de acero inoxidable previa maceración en prensa 5 horas a 10°. Crianza y removido 5 meses sobre sus lías finas en depósito. Temperatura de fermentación: 15°C. Duración de la fermentación 21 días.

### FICHA DE CATA

Color amarilla pálido alimonado con tonos verdosos. Nariz: intenso y limpio con un fuerte aroma a los verdejos tradicionales, hinojo, bosque bajo y fondo de manantial. Muy bien armonizado. Boca: es graso y largo con mucha estructura y gran persistencia. Resulta muy meloso a la entrada.

### MARIDAJE

Arroces, pastas, pescados y carnes blancas. Por su estructura podría aguantar perfectamente un buen estofaco de carne.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8°C

*Un verdejo que es extracto histórico de vendimias y pasión por el vino de Rueda*



*Ángel Calleja*  
SELECCIÓN  
ESPECIAL  
ÁNGEL CALLEJA